

Alcazar tærte

Mandelfylld:

125 g mandler

1½ dl (125 g) sukker

2 æggeblommer

1 æg

1 spsk vaniljesuk.

2 æggehvider

60 g margari

Mørdej

4 dl mel (250 g)

1 æg

1 dl (25 g) smør

Fryst fyld

125 g abrikosmarmelade

160 g sukker

150 g mandler

Desuden

50 g abrikosgule

2 tsk hakket pistacier

Bland de smulders finthaktede
mander med sukker og pisk det
med æggehviderne, det hult og og
vanilla. Kun en teske.

Pisk æggehviderne skru
Snelt ned og afkøl

Bland det helt forsigtigt.

Snedemmen til mælk, smulders
i mælk, + sukker + æg.

Beklod en sprøjteform med
degen,
først frugtfuld + mandelfuld.

200° ca 30 min

Pisk æg og hvidt mælk
med sukker og sil ristet hvid
mandel

Tak Berlin ud af rummet og
for det meste.

Sæt Berlin i oven 220° i
15 min til gylt.

